



RESOLUCIÓN DE ERROR MATERIAL

EXPEDIENTE: 2019/SP01460020/00000421 EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS Y COMEDORES EN EL HOSPITAL CENTRAL DE LA DEFENSA GÓMEZ ULLA

Manuel Del Rio Guimerans, actuando como Órgano de Contratación en **uso de las facultades delegadas por el Director General de Asuntos Económicos, en virtud de la «Orden DEF/1653/2015, de julio (B.O.E. núm. 187) de delegación de facultades en materia de contratos, acuerdos técnicos y otros negocios jurídicos onerosos en el ámbito del Ministerio de Defensa»,** y en virtud de lo estipulado en el artículo 2.1 de la «Orden DEF/974/2012, de 23 de abril, sobre delegación de competencias en materia de administración de los créditos del presupuesto, de aprobación del gasto y de propuestas de pago, en el ámbito del Ministerio de Defensa (B.O.E. núm. 111 de 9 de mayo de 2012)».

Advertido error material en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares en:

CLÁUUSLA 14. Criterios de valoración de las ofertas:

Donde dice:

- **Adjudicación atendiendo a varios criterios:**

Los criterios para la valoración de las ofertas por orden decreciente de importancia y por la ponderación que se les atribuye, que servirán de base para la adjudicación del contrato, de acuerdo con lo previsto en el artículo 145Y 146 del LCSP, serán los siguientes:

<u>CRITERIO</u>	<u>PONDERACION</u>
• PRECIO	70
• INVERSIÓN ANUAL EN MATERIAL INVENTARIABLE	8
• HORAS DE CAMARERO A DISPOSICIÓN DEL CENTRO	12
• ACREDITACIÓN DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS EN LABORATORIO	10



1º.-Precio (Ponderación hasta 70 puntos).

1.1. Precio de consumiciones en cafeterías (máximo 30 puntos).

Se asignará una puntuación PCFi de 30 puntos al licitador que tenga la oferta más económica en dicho apartado, calculando la puntuación para el resto de licitadores según la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{OFERTA MÁS ECONÓMICA} \times 30}{\text{OFERTA ANALIZADA}} = \text{Nº DE PUNTOS}$$

Donde la OFERTA ANALIZADA = \sum (Precio unitario ofertado cada artículo IVA incluido) x factor de ponderación)

OBJETO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO VISITANTES (IVA INCLUIDO)	FACTOR PONDERACIÓN	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
CAFÉ SOLO	0,85 €	0,44	
CAFÉ CORTADO	0,90 €	0,44	
CAFÉ CON LECHE	0,95 €	0,59	
VASO DE LECHE 200cl	0,80 €	0,28	
COLACAO INDIVIDUAL	1,10 €	0,03	
CHOCOLATE	1,00 €	0,03	
DESCAFEINADO CON LECHE	0,90 €	0,44	
INFUSIONES	0,80 €	0,28	
CONSOME	1,00 €	0,01	
CROISANT	1,10 €	0,12	
PALMERA	1,10 €	0,12	
CARACOLA	1,10 €	0,12	
PAÑUELO	1,10 €	0,12	
TORRIJAS CASERAS UNIDAD	1,30 €	0,12	
NAPOLITANA	1,10 €	0,12	
ENSAIMADA	1,10 €	0,12	
BOLLO EMPAQUETADO	0,80 €	0,12	
PORRAS (2 UNIDADES)	0,90 €	0,44	



CHURROS (4 UNIDADES)	1,20 €	0,44
BARRITA 60GR CON ACEITE y TOMATE	1,30 €	0,47
TOSTADA COMPLETA	1,00 €	0,47
CAÑA DE CERVEZA 23 CL	0,80 €	0,51
DOBLE DE CERVEZA 31 CL	1,00 €	0,51
CERVEZA LATA 33 CL	1,00 €	0,47
CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	1,00 €	0,35
MOSTOS 20CL	0,80 €	0,23
TONICA LATA 33CL	1,00 €	0,12
BITTER SIN ALCOHOL 20 CL	1,00 €	0,12
VINO 200CL	1,10 €	0,12
VINO RIOJA COPA	1,20 €	0,12
LATA DE REFRESCO 33 CL	1,00 €	0,44
ZUMO NATURAL 20CL	2,00 €	0,47
ZUMO VARIADO 20 CL	0,90 €	0,35
BATIDO SABOR 20 CL	1,00 €	0,23
AGUA MINERAL 1/2 L	0,60 €	0,58
AGUA CON GAS 500CL	1,00 €	0,23
GASEOSA 500CL	1,00 €	0,23
BEBIDA ENERGETICA BOTE 33CL	1,80 €	0,12
BEBIDA ISOTONICA BOTE 33CL	1,50 €	0,23
AGUA MINERAL 1,5 L	1,10 €	0,47
PATATAS FRITAS 32 GR	1,00 €	0,44
CALLOS MADRILEÑA 250GR	1,50 €	0,35
TORTILLA DE PATATA UNIDAD	5,00 €	0,58
PINCHO TORTILLA 200GR	1,30 €	0,47
CHORIZO FRITOS RACION	3,00 €	0,28
ALITAS DE POLLO 4 unidades	3,30 €	0,09
MORCILLA RACION	3,00 €	0,09
SALCHICHAS 2 UNIDADES	2,00 €	0,09
ALBONDIGAS EN SALSA 5 Unidades	3,30 €	0,12
HUEVOS ROTOS CON JAMON 2 Unidades	5,30 €	0,23
OREJA A LA PLANCHA	4,80 €	0,12
CALAMAR ROMANA 200 GR	2,00 €	0,23
EMPANADA UNIDAD	1,50 €	0,35
CROQUETAS 6 UNIDADES	1,50 €	0,23
JAMON SERRANO 100 GR	3,00 €	0,23
QUESO MANCHEGO 150 GR	3,00 €	0,23
HAMBURGUESA 120GR	1,50 €	0,35
BOCADILLO 80GR BACÓN	2,00 €	0,28
BOCADILLO 80GR BACON CON QUESO	2,20 €	0,28
BOCADILLO 80GR SALCHICHAS	2,00 €	0,28
BOCADILLO 80GR JAMON SERRANO	2,20 €	0,28
BOCADILLO 80GR CHORIZO FRITO	2,00 €	0,37
BOCADILLO 80GR TORTILLA DE PATATA	2,00 €	0,47
BOCADILLO 80GR TORTILLA FRANCESA	2,00 €	0,35



BOCADILLO 80GR TERNERA	2,20 €	0,23	
BOCADILLO 80GR LOMO	2,00 €	0,47	
BOCADILLO 80GR CALAMARES	2,20 €	0,23	
BOCADILLO 80GR QUESO	2,00 €	0,23	
MONTADO 60 GR ATUN Y PIMIENTO	1,40 €	0,47	
MONTADO 60 GR LOMO	1,60 €	0,35	
MONTADO 60 GR QUESO MANCHEGO	1,40 €	0,23	
MONTADO 60GR T. FRANCESA	1,60 €	0,35	
MONTADO 60GR SALCHICHAS	1,60 €	0,35	
MONTADO 60 GR J. YORK Y QUESO	1,50 €	0,35	
MONTADO 60GR BEICON	1,40 €	0,35	
MONTADO 60 GR J. SERRANO	1,50 €	0,35	
MONTADO 60GR T. PATATAS	1,40 €	0,47	
MONTADO 60GR DE TERNERA	1,60 €	0,35	
PULGA 30GR QUESO MANCHEGO	1,10 €	0,35	
PULGA 30GR BEICON Y LOMO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR J. SERRANO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR JAMON Y QUESO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR TORTILLA PATATA	1,00 €	0,35	
PULGA 30 GR ATUN Y PIMIENTO	1,00 €	0,35	
SUPLEMENTO TOMATE TRITURADO	0,30 €	0,12	
SUPLEMENTO QUESO/PIMIENTO	0,30 €	0,12	
SUPLEMENTO MANTEQUILLA/MERMELADA/ACEITE/KETCHUP/MAYONES	0,20 €	0,12	
CROISANT JAMON QUESO PLANCHA	1,60 €	0,23	
SANDWICH MIXTO PLANCHA	1,60 €	0,23	
SANDWICH CUBANO J. york, queso y huevo plancha	1,90 €	0,12	
SANDWICH VEGETAL 50GR	1,60 €	0,35	
YOGUR UNIDAD	0,70 €	0,12	
COPA DE HELADOS	2,20 €	0,12	
HELADO TIPO CORNETE	1,50 €	0,23	
TARTA HELADA	2,30 €	0,12	
FLAN UNIDAD	1,30 €	0,12	
BOMBON HELADO	1,50 €	0,12	
ALMENDRAS	1,40 €	0,12	
CACAHUETES	1,00 €	0,12	
GUSANITOS	1,00 €	0,12	
CORTEZAS	1,00 €	0,12	
CHOCOLATINA	1,90 €	0,12	
CHICLES	1,00 €	0,05	
FRITOS	1,00 €	0,12	
GAZPACHO 33CL	1,50 €	0,35	
PLATO COMBINADO 1 (PELLUGA DE POLLO PLANCHA, 3 CROQUETAS, 3 EMPANADILLAS Y PATATAS FRITAS)	5,10 €	0,44	
PLATO COMBINADO 2 (3 CINTAS DE LOMO, ENSALADILLA RUSA Y PATATAS FRITAS)	5,30 €	0,44	



PLATO COMBINADO 3 (ENSALADA CON QUESO Y PICATOSTES, PECHUGA DE POLLO PLANCHA)	5,30 €	0,44	
PLATO COMBINADO HIPOCALORICO (PRINCIPAL DE PROTEINA, GUARNICIÓN DE VERDURA Y ENSALADA)	6,00 €	0,44	
PLATO COMBINADO PARA CELÍACOS	10,00 €	0,27	

1.2. Precio de los menús en restaurante y comedor (máximo 40 puntos).

Se asignará una puntuación PMi de 40 puntos al licitador que tenga la oferta más económica en dicho apartado, calculando la puntuación para el resto de licitadores según la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{OFERTA MÁS ECONÓMICA} \times 40}{\text{OFERTA ANALIZADA}} = \text{Nº DE PUNTOS}$$

Donde la OFERTA ANALIZADA = \sum (Precio unitario ofertado cada artículo IVA incluido) x factor de ponderación)

OBJETO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	FACTOR DE PONDERACIÓN	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
MENÚ COMIDA O CENA BASAL PARA EMPLEADOS HCD	8,00 €	10	
MEDIO MENÚ COMIDA O CENA PARA EMPLEADOS HCD	4,00 €	6	
MENU DESAYUNO PERSONAL DE SERVICIO HCD	3,00 €	6	
MENU COMIDA O CENA BASAL PERSONAL DE SERVICIO HCD	8,00 €	10	
MENÚ COMIDA BASAL PARA VISITANTES	10,00 €	4	
MENÚ CENA BASAL PARA VISITANTES	8,00 €	2	
MEDIO MENÚ COMIDA O CENA VISITANTES	5,00 €	2	
MENU COMIDA PARA CELIACOS	8,00 €		
MENU CENA PARA CELIACOS	8,00 €		
MENU COMIDA HIPOCALÓRICO O DE RÉGIMEN	8,00 €		
MENU CENA HIPOCALÓRICO O DE RÉGIMEN	8,00 €		

1.3. Puntuación final criterio objetivo precio

Se asignará una puntuación PEi a cada licitador i (máximo de 70 puntos) que será la suma del PCFi (puntuación de cada licitador i por Precio de Consumiciones en cafetería, máximo de 30 puntos) más el PMi (puntuación de cada licitador i por Precio de los menús en restaurantes y comedor, máximo de 40 puntos).



PEi= PCFi +PMi

2.- Inversión anual en material inventariable (Ponderación hasta 8 puntos).

Se asignará una puntuación IMi de 5 puntos al licitador que tenga la mejor oferta en dicho apartado, calculando la puntuación para el resto de licitadores según la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{OFERTA ANALIZADA (IVA INCLUIDO)} \times 8}{\text{MEJOR OFERTA (IVA INCLUIDO)}} = \text{Nº DE PUNTOS}$$

La oferta analizada deberá de tener un valor mínimo de 1000,00.- euros y hasta un máximo de 14.000,00.- euros (en ambos casos IVA incluido).

La inversión de la empresa adjudicataria se destinará a lo establecido por el responsable del contrato establecido en la cláusula 3 del presente pliego.

3. Horas de camarero a disposición del centro (Ponderación hasta 12 puntos).

Se asignará una puntuación HCi de 5 puntos al licitador que tenga la mejor oferta en dicho apartado, calculando la puntuación para el resto de licitadores según la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{OFERTA ANALIZADA} \times 12}{\text{MEJOR OFERTA}} = \text{Nº DE PUNTOS}$$

La oferta analizada deberá de tener un valor mínimo de 10 horas anuales y hasta un máximo de 100 horas anuales.

4. Acreditación de toma de muestras y de análisis en laboratorio (Ponderación hasta 10 puntos).



Se otorgará una puntuación de AMi, si la empresa ofrece esta opción a demanda de la Sección de Bromatología y Seguridad Alimentaria del Hospital Central de la Defensa Gómez Ulla, con el siguiente detalle:

- Para toma de muestras según procedimiento acreditado ENAC (Entidad Nacional de Acreditación): 5 puntos.
- Para Análisis de las muestras en laboratorio según procedimiento acreditado ENAC: 5 puntos.

Debe decir:

- **Adjudicación atendiendo a varios criterios:**

Los criterios para la valoración de las ofertas por orden decreciente de importancia y por la ponderación que se les atribuye, que servirán de base para la adjudicación del contrato, de acuerdo con lo previsto en el artículo 145Y 146 del LCSP, serán los siguientes:

<u>CRITERIO</u>	<u>PONDERACION</u>
• PRECIO	70
• INVERSIÓN ANUAL EN MATERIAL INVENTARIABLE	8
• HORAS DE CAMARERO A DISPOSICIÓN DEL CENTRO	12
• ACREDITACIÓN DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS EN LABORATORIO	10

1º.-Precio (Ponderación hasta **70 puntos**).



1.1. Precio de consumiciones en cafeterías (máximo 30 puntos).

Se asignará una puntuación PCFi de 30 puntos al licitador que tenga la oferta más económica en dicho apartado, calculando la puntuación para el resto de licitadores según la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{OFERTA MÁS ECONÓMICA} \times 30 - 0,16}{\text{OFERTA ANALIZADA}} = \text{Nº DE PUNTOS}$$

Donde la OFERTA ANALIZADA = \sum (Precio unitario ofertado cada artículo IVA incluido) x factor de ponderación)

Los precios para EMPLEADOS del Hospital ascenderán al 75% del precio de visitantes.

OBJETO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO VISITANTES (IVA INCLUIDO)	FACTOR PONDERACIÓN	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
CAFÉ SOLO	0,85 €	0,44	
CAFÉ CORTADO	0,90 €	0,44	
CAFÉ CON LECHE	0,95 €	0,59	
VASO DE LECHE 200cl	0,80 €	0,28	
COLACAO INDIVIDUAL	1,10 €	0,03	
CHOCOLATE	1,00 €	0,03	
DESCAFEINADO CON LECHE	0,90 €	0,44	
INFUSIONES	0,80 €	0,28	
CONSOME	1,00 €	0,01	
CROISANT	1,10 €	0,12	
PALMERA	1,10 €	0,12	
CARACOLA	1,10 €	0,12	
PAÑUELO	1,10 €	0,12	
TORRIJAS CASERAS UNIDAD	1,30 €	0,12	
NAPOLITANA	1,10 €	0,12	
ENSAIMADA	1,10 €	0,12	
BOLLO EMPAQUETADO	0,80 €	0,12	
PORRAS (2 UNIDADES)	0,90 €	0,44	
CHURROS (4 UNIDADES)	1,20 €	0,44	
BARRITA 60GR CON ACEITE y TOMATE	1,30 €	0,47	
TOSTADA COMPLETA	1,00 €	0,47	
CAÑA DE CERVEZA 23 CL	0,80 €	0,51	
DOBLE DE CERVEZA 31 CL	1,00 €	0,51	
CERVEZA LATA 33 CL	1,00 €	0,47	



CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	1,00 €	0,35
MOSTOS 20CL	0,80 €	0,23
TONICA LATA 33CL	1,00 €	0,12
BITTER SIN ALCOHOL 20 CL	1,00 €	0,12
VINO 200CL	1,10 €	0,12
VINO RIOJA COPA	1,20 €	0,12
LATA DE REFRESCO 33 CL	1,00 €	0,44
ZUMO NATURAL 20CL	2,00 €	0,47
ZUMO VARIADO 20 CL	0,90 €	0,35
BATIDO SABOR 20 CL	1,00 €	0,23
AGUA MINERAL 1/2 L	0,60 €	0,58
AGUA CON GAS 500CL	1,00 €	0,23
GASEOSA 500CL	1,00 €	0,23
BEBIDA ENERGETICA BOTE 33CL	1,80 €	0,12
BEBIDA ISOTONICA BOTE 33CL	1,50 €	0,23
AGUA MINERAL 1,5 L	1,10 €	0,47
PATATAS FRITAS 32 GR	1,00 €	0,44
CALLOS MADRILEÑA 250GR	1,50 €	0,35
TORTILLA DE PATATA UNIDAD	5,00 €	0,58
PINCHO TORTILLA 200GR	1,30 €	0,47
CHORIZO FRITOS RACION	3,00 €	0,28
ALITAS DE POLLO 4 unidades	3,30 €	0,09
MORCILLA RACION	3,00 €	0,09
SALCHICHAS 2 UNIDADES	2,00 €	0,09
ALBONDIGAS EN SALSA 5 Unidades	3,30 €	0,12
HUEVOS ROTOS CON JAMON 2 Unidades	5,30 €	0,23
OREJA A LA PLANCHA	4,80 €	0,12
CALAMAR ROMANA 200 GR	2,00 €	0,23
EMPANADA UNIDAD	1,50 €	0,35
CROQUETAS 6 UNIDADES	1,50 €	0,23
JAMON SERRANO 100 GR	3,00 €	0,23
QUESO MANCHEGO 150 GR	3,00 €	0,23
HAMBURGUESA 120GR	1,50 €	0,35
BOCADILLO 80GR BACÓN	2,00 €	0,28
BOCADILLO 80GR BACON CON QUESO	2,20 €	0,28
BOCADILLO 80GR SALCHICHAS	2,00 €	0,28
BOCADILLO 80GR JAMON SERRANO	2,20 €	0,28
BOCADILLO 80GR CHORIZO FRITO	2,00 €	0,37
BOCADILLO 80GR TORTILLA DE PATATA	2,00 €	0,47
BOCADILLO 80GR TORTILLA FRANCESA	2,00 €	0,35
BOCADILLO 80GR TERNERA	2,20 €	0,23
BOCADILLO 80GR LOMO	2,00 €	0,47
BOCADILLO 80GR CALAMARES	2,20 €	0,23
BOCADILLO 80GR QUESO	2,00 €	0,23
MONTADO 60 GR ATUN Y PIMIENTO	1,40 €	0,47
MONTADO 60 GR LOMO	1,60 €	0,35



MONTADO 60 GR QUESO MANCHEGO	1,40 €	0,23	
MONTADO 60GR T. FRANCESA	1,60 €	0,35	
MONTADO 60GR SALCHICHAS	1,60 €	0,35	
MONTADO 60 GR J. YORK Y QUESO	1,50 €	0,35	
MONTADO 60GR BEICON	1,40 €	0,35	
MONTADO 60 GR J. SERRANO	1,50 €	0,35	
MONTADO 60GR T. PATATAS	1,40 €	0,47	
MONTADO 60GR DE TERNERA	1,60 €	0,35	
PULGA 30GR QUESO MANCHEGO	1,10 €	0,35	
PULGA 30GR BEICON Y LOMO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR J. SERRANO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR JAMON Y QUESO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR TORTILLA PATATA	1,00 €	0,35	
PULGA 30 GR ATUN Y PIMIENTO	1,00 €	0,35	
SUPLEMENTO TOMATE TRITURADO	0,30 €	0,12	
SUPLEMENTO QUESO/PIMIENTO	0,30 €	0,12	
SUPLEMENTO MANTEQUILLA/MERMELADA/ACEITE/KETCHUP/MAYONES	0,20 €	0,12	
CROISANT JAMON QUESO PLANCHA	1,60 €	0,23	
SANDWICH MIXTO PLANCHA	1,60 €	0,23	
SANDWICH CUBANO J. york, queso y huevo plancha	1,90 €	0,12	
SANDWICH VEGETAL 50GR	1,60 €	0,35	
YOGUR UNIDAD	0,70 €	0,12	
COPA DE HELADOS	2,20 €	0,12	
HELADO TIPO CORNETE	1,50 €	0,23	
TARTA HELADA	2,30 €	0,12	
FLAN UNIDAD	1,30 €	0,12	
BOMBON HELADO	1,50 €	0,12	
ALMENDRAS	1,40 €	0,12	
CACAHUETES	1,00 €	0,12	
GUSANITOS	1,00 €	0,12	
CORTEZAS	1,00 €	0,12	
CHOCOLATINA	1,90 €	0,12	
CHICLES	1,00 €	0,05	
FRITOS	1,00 €	0,12	
GAZPACHO 33CL	1,50 €	0,35	
PLATO COMBINADO 1 (PELLUGA DE POLLO PLANCHA, 3 CROQUETAS, 3 EMPANADILLAS Y PATATAS FRITAS)	5,10 €	0,44	
PLATO COMBINADO 2 (3 CINTAS DE LOMO, ENSALADILLA RUSA Y PATATAS FRITAS)	5,30 €	0,44	
PLATO COMBINADO 3 (ENSALADA CON QUESO Y PICATOSTES, PECHUGA DE POLLO PLANCHA)	5,30 €	0,44	
PLATO COMBINADO HIPOCALORICO (PRINCIPAL DE PROTEINA, GUARNICIÓN DE VERDURA Y ENSALADA)	6,00 €	0,44	
PLATO COMBINADO PARA CELÍACOS	10,00 €	0,27	



1.2. Precio de los menús en restaurante y comedor (máximo 40 puntos).

Se asignará una puntuación PMi de 40 puntos al licitador que tenga la oferta más económica en dicho apartado, calculando la puntuación para el resto de licitadores según la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{OFERTA MÁS ECONÓMICA} \times 40}{\text{OFERTA ANALIZADA}} = \text{Nº DE PUNTOS}$$

Donde la OFERTA ANALIZADA = \sum (Precio unitario ofertado cada artículo IVA incluido) x factor de ponderación)

OBJETO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	FACTOR DE PONDERACIÓN	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
MENÚ COMIDA O CENA BASAL PARA EMPLEADOS HCD	8,00 €	10	
MEDIO MENÚ COMIDA O CENA PARA EMPLEADOS HCD	4,00 €	6	
MENU DESAYUNO PERSONAL DE SERVICIO HCD	3,00 €	6	
MENU COMIDA O CENA BASAL PERSONAL DE SERVICIO HCD	8,00 €	10	
MENÚ COMIDA BASAL PARA VISITANTES	10,00 €	4	
MENÚ CENA BASAL PARA VISITANTES	8,00 €	2	
MEDIO MENÚ COMIDA O CENA VISITANTES	5,00 €	2	
MENU COMIDA PARA CELIACOS	8,00 €	0	
MENU CENA PARA CELIACOS	8,00 €	0	
MENU COMIDA HIPOCALÓRICO O DE RÉGIMEN	8,00 €	0	
MENU CENA HIPOCALÓRICO O DE RÉGIMEN	8,00 €	0	

1.3. Puntuación final criterio objetivo precio

Se asignará una puntuación PEi a cada licitador i (máximo de 70 puntos) que será la suma del PCFi (puntuación de cada licitador i por Precio de Consumiciones en cafetería, máximo de 30 puntos) más el PMi (puntuación de cada licitador i por Precio de los menús en restaurantes y comedor, máximo de 40 puntos).

$$PEi = PCFi + PMi$$

2.- Inversión anual en material inventariable (Ponderación hasta 8 puntos).



Se asignará una puntuación IMi de 8 puntos al licitador que tenga la mejor oferta en dicho apartado, calculando la puntuación para el resto de licitadores según la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{OFERTA ANALIZADA (IVA INCLUIDO)} \times 8}{\text{MEJOR OFERTA (IVA INCLUIDO)}} = \text{Nº DE PUNTOS}$$

La oferta analizada deberá de tener un valor mínimo de 1000,00.- euros y hasta un máximo de 14.000,00.- euros (en ambos casos IVA incluido).

La inversión de la empresa adjudicataria se destinará a lo establecido por el responsable del contrato establecido en la cláusula 3 del presente pliego.

3. Horas de camarero a disposición del centro (Ponderación hasta 12 puntos).

Se asignará una puntuación HCi de 12 puntos al licitador que tenga la mejor oferta en dicho apartado, calculando la puntuación para el resto de licitadores según la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{OFERTA ANALIZADA} \times 12}{\text{MEJOR OFERTA}} = \text{Nº DE PUNTOS}$$

La oferta analizada deberá de tener un valor mínimo de 10 horas anuales y hasta un máximo de 100 horas anuales.

4. Acreditación de toma de muestras y de análisis en laboratorio (Ponderación hasta 10 puntos).

Se otorgará una puntuación de AMi, si la empresa ofrece esta opción a la Sección de Bromatología y Seguridad Alimentaria del Hospital Central de la Defensa Gómez Ulla, con el siguiente detalle:



- Para toma de muestras según procedimiento acreditado ENAC (Entidad Nacional de Acreditación): 5 puntos.
- Para Análisis de las muestras en laboratorio según procedimiento acreditado ENAC: 5 puntos.

CLÁUSULA 16. Modelo de proposición

Donde dice:

Las proposiciones que presenten los licitadores se ajustarán al siguiente modelo:

EXPEDIENTE 2019/SP01460020/00000421

CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS Y COMEDORES EN EL HOSPITAL CENTRAL DE LA DEFENSA GÓMEZ ULLA

Don (a)..... con
(b).....
Actuando (c)..... con
domicilio social en..... calle.....



número..... Población..... distrito postal....., NIF
....., se compromete a realizar el servicio (d)
..... a que se refiere el anuncio publicado en (e)
..... de fecha con arreglo al siguiente detalle (f)
y en las condiciones que a continuación se expresan (g):

1.1. Precio de consumiciones en cafeterías:

OBJETO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO VISITANTES (IVA INCLUIDO)	FACTOR PONDERACIÓN	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
CAFÉ SOLO	0,85 €	0,44	
CAFÉ CORTADO	0,90 €	0,44	
CAFÉ CON LECHE	0,95 €	0,59	
VASO DE LECHE 200cl	0,80 €	0,28	
COLACAO INDIVIDUAL	1,10 €	0,03	
CHOCOLATE	1,00 €	0,03	
DESCAFEINADO CON LECHE	0,90 €	0,44	
INFUSIONES	0,80 €	0,28	
CONSOME	1,00 €	0,01	
CROISANT	1,10 €	0,12	
PALMERA	1,10 €	0,12	
CARACOLA	1,10 €	0,12	
PAÑUELO	1,10 €	0,12	
TORRIJAS CASERAS UNIDAD	1,30 €	0,12	
NAPOLITANA	1,10 €	0,12	
ENSAIMADA	1,10 €	0,12	
BOLLO EMPAQUETADO	0,80 €	0,12	
PORRAS (2 UNIDADES)	0,90 €	0,44	
CHURROS (4 UNIDADES)	1,20 €	0,44	
BARRITA 60GR CON ACEITE y TOMATE	1,30 €	0,47	
TOSTADA COMPLETA	1,00 €	0,47	
CAÑA DE CERVEZA 23 CL	0,80 €	0,51	
DOBLE DE CERVEZA 31 CL	1,00 €	0,51	
CERVEZA LATA 33 CL	1,00 €	0,47	
CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	1,00 €	0,35	
MOSTOS 20CL	0,80 €	0,23	
TONICA LATA 33CL	1,00 €	0,12	
BITTER SIN ALCOHOL 20 CL	1,00 €	0,12	
VINO 200CL	1,10 €	0,12	
VINO RIOJA COPA	1,20 €	0,12	
LATA DE REFRESCO 33 CL	1,00 €	0,44	
ZUMO NATURAL 20CL	2,00 €	0,47	
ZUMO VARIADO 20 CL	0,90 €	0,35	



BATIDO SABOR 20 CL	1,00 €	0,23
AGUA MINERAL 1/2 L	0,60 €	0,58
AGUA CON GAS 500CL	1,00 €	0,23
GASEOSA 500CL	1,00 €	0,23
BEBIDA ENERGETICA BOTE 33CL	1,80 €	0,12
BEBIDA ISOTONICA BOTE 33CL	1,50 €	0,23
AGUA MINERAL 1,5 L	1,10 €	0,47
PATATAS FRITAS 32 GR	1,00 €	0,44
CALLOS MADRILEÑA 250GR	1,50 €	0,35
TORTILLA DE PATATA UNIDAD	5,00 €	0,58
PINCHO TORTILLA 200GR	1,30 €	0,47
CHORIZO FRITOS RACION	3,00 €	0,28
ALITAS DE POLLO 4 unidades	3,30 €	0,09
MORCILLA RACION	3,00 €	0,09
SALCHICHAS 2 UNIDADES	2,00 €	0,09
ALBONDIGAS EN SALSA 5 Unidades	3,30 €	0,12
HUEVOS ROTOS CON JAMON 2 Unidades	5,30 €	0,23
OREJA A LA PLANCHA	4,80 €	0,12
CALAMAR ROMANA 200 GR	2,00 €	0,23
EMPANADA UNIDAD	1,50 €	0,35
CROQUETAS 6 UNIDADES	1,50 €	0,23
JAMON SERRANO 100 GR	3,00 €	0,23
QUESO MANCHEGO 150 GR	3,00 €	0,23
HAMBURGUESA 120GR	1,50 €	0,35
BOCADILLO 80GR BACÓN	2,00 €	0,28
BOCADILLO 80GR BACON CON QUESO	2,20 €	0,28
BOCADILLO 80GR SALCHICHAS	2,00 €	0,28
BOCADILLO 80GR JAMON SERRANO	2,20 €	0,28
BOCADILLO 80GR CHORIZO FRITO	2,00 €	0,37
BOCADILLO 80GR TORTILLA DE PATATA	2,00 €	0,47
BOCADILLO 80GR TORTILLA FRANCESA	2,00 €	0,35
BOCADILLO 80GR TERNERA	2,20 €	0,23
BOCADILLO 80GR LOMO	2,00 €	0,47
BOCADILLO 80GR CALAMARES	2,20 €	0,23
BOCADILLO 80GR QUESO	2,00 €	0,23
MONTADO 60 GR ATUN Y PIMIENTO	1,40 €	0,47
MONTADO 60 GR LOMO	1,60 €	0,35
MONTADO 60 GR QUESO MANCHEGO	1,40 €	0,23
MONTADO 60GR T. FRANCESA	1,60 €	0,35
MONTADO 60GR SALCHICHAS	1,60 €	0,35
MONTADO 60 GR J. YORK Y QUESO	1,50 €	0,35
MONTADO 60GR BEICON	1,40 €	0,35
MONTADO 60 GR J. SERRANO	1,50 €	0,35
MONTADO 60GR T. PATATAS	1,40 €	0,47
MONTADO 60GR DE TERNERA	1,60 €	0,35
PULGA 30GR QUESO MANCHEGO	1,10 €	0,35



PULGA 30GR BEICON Y LOMO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR J. SERRANO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR JAMON Y QUESO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR TORTILLA PATATA	1,00 €	0,35	
PULGA 30 GR ATUN Y PIMIENTO	1,00 €	0,35	
SUPLEMENTO TOMATE TRITURADO	0,30 €	0,12	
SUPLEMENTO QUESO/PIMIENTO	0,30 €	0,12	
SUPLEMENTO MANTEQUILLA/MERMELADA/ACEITE/KETCHUP/MAYONES	0,20 €	0,12	
CROISANT JAMON QUESO PLANCHA	1,60 €	0,23	
SANDWICH MIXTO PLANCHA	1,60 €	0,23	
SANDWICH CUBANO J. york, queso y huevo plancha	1,90 €	0,12	
SANDWICH VEGETAL 50GR	1,60 €	0,35	
YOGUR UNIDAD	0,70 €	0,12	
COPA DE HELADOS	2,20 €	0,12	
HELADO TIPO CORNETE	1,50 €	0,23	
TARTA HELADA	2,30 €	0,12	
FLAN UNIDAD	1,30 €	0,12	
BOMBON HELADO	1,50 €	0,12	
ALMENDRAS	1,40 €	0,12	
CACAHUETES	1,00 €	0,12	
GUSANITOS	1,00 €	0,12	
CORTEZAS	1,00 €	0,12	
CHOCOLATINA	1,90 €	0,12	
CHICLES	1,00 €	0,05	
FRITOS	1,00 €	0,12	
GAZPACHO 33CL	1,50 €	0,35	
PLATO COMBINADO 1 (PELLUGA DE POLLO PLANCHA, 3 CROQUETAS, 3 EMPANADILLAS Y PATATAS FRITAS)	5,10 €	0,44	
PLATO COMBINADO 2 (3 CINTAS DE LOMO, ENSALADILLA RUSA Y PATATAS FRITAS)	5,30 €	0,44	
PLATO COMBINADO 3 (ENSALADA CON QUESO Y PICATOSTES, PECHUGA DE POLLO PLANCHA)	5,30 €	0,44	
PLATO COMBINADO HIPOCALORICO (PRINCIPAL DE PROTEINA, GUARNICIÓN DE VERDURA Y ENSALADA)	6,00 €	0,44	
PLATO COMBINADO PARA CELÍACOS	10,00 €	0,27	

1.2. Precio de los menús en restaurante y comedor:

OBJETO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	FACTOR DE PONDERACIÓN	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
MENÚ COMIDA O CENA BASAL PARA EMPLEADOS HCD	8,00 €	10	
MEDIO MENÚ COMIDA O CENA PARA EMPLEADOS HCD	4,00 €	6	
MENU DESAYUNO PERSONAL DE SERVICIO HCD	3,00 €	6	
MENU COMIDA O CENA BASAL PERSONAL DE SERVICIO HCD	8,00 €	10	
MENÚ COMIDA BASAL PARA VISITANTES	10,00 €	4	
MENÚ CENA BASAL PARA VISITANTES	8,00 €	2	



MEDIO MENÚ COMIDA O CENA VISITANTES	5,00 €	2	
MENU COMIDA PARA CELIACOS	8,00 €		
MENU CENA PARA CELIACOS	8,00 €		
MENU COMIDA HIPOCALÓRICO O DE RÉGIMEN	8,00 €		
MENU CENA HIPOCALÓRICO O DE RÉGIMEN	8,00 €		

2.- Inversión anual en material inventariable:

3. Horas de camarero a disposición del centro:

4. Acreditación de toma de muestras y de análisis en laboratorio:

5. Plazo de reemplazo de productos, tras comunicación de no aceptación:

Debe decir:

Las proposiciones que presenten los licitadores se ajustarán al siguiente modelo:

EXPEDIENTE 2019/SP01460020/00000421

CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS Y COMEDORES EN EL HOSPITAL CENTRAL DE LA DEFENSA GÓMEZ ULLA



Don (a)....., con
(b).....
Actuando (c)..... con
domicilio social en..... calle.....
número..... Población..... distrito postal....., NIF
....., se compromete a realizar el servicio (d)
..... a que se refiere el anuncio publicado en (e)
..... de fecha con arreglo al siguiente detalle (f)
y en las condiciones que a continuación se expresan (g):

1.1. Precio de consumiciones en cafeterías:

Los precios para EMPLEADOS del Hospital ascenderán al 75% del precio de visitantes.

OBJETO	PRECIO UNITARIO MÁXIMO VISITANTES (IVA INCLUIDO)	FACTOR PONDERACIÓN	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
CAFÉ SOLO	0,85 €	0,44	
CAFÉ CORTADO	0,90 €	0,44	
CAFÉ CON LECHE	0,95 €	0,59	
VASO DE LECHE 200cl	0,80 €	0,28	
COLACAO INDIVIDUAL	1,10 €	0,03	
CHOCOLATE	1,00 €	0,03	
DESCAFEINADO CON LECHE	0,90 €	0,44	
INFUSIONES	0,80 €	0,28	
CONSOME	1,00 €	0,01	
CROISANT	1,10 €	0,12	
PALMERA	1,10 €	0,12	
CARACOLA	1,10 €	0,12	
PAÑUELO	1,10 €	0,12	
TORRIJAS CASERAS UNIDAD	1,30 €	0,12	
NAPOLITANA	1,10 €	0,12	
ENSAIMADA	1,10 €	0,12	
BOLLO EMPAQUETADO	0,80 €	0,12	
PORRAS (2 UNIDADES)	0,90 €	0,44	
CHURROS (4 UNIDADES)	1,20 €	0,44	
BARRITA 60GR CON ACEITE y TOMATE	1,30 €	0,47	
TOSTADA COMPLETA	1,00 €	0,47	
CAÑA DE CERVEZA 23 CL	0,80 €	0,51	
DOBLE DE CERVEZA 31 CL	1,00 €	0,51	
CERVEZA LATA 33 CL	1,00 €	0,47	
CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	1,00 €	0,35	
MOSTOS 20CL	0,80 €	0,23	



TONICA LATA 33CL	1,00 €	0,12
BITTER SIN ALCOHOL 20 CL	1,00 €	0,12
VINO 200CL	1,10 €	0,12
VINO RIOJA COPA	1,20 €	0,12
LATA DE REFRESCO 33 CL	1,00 €	0,44
ZUMO NATURAL 20CL	2,00 €	0,47
ZUMO VARIADO 20 CL	0,90 €	0,35
BATIDO SABOR 20 CL	1,00 €	0,23
AGUA MINERAL 1/2 L	0,60 €	0,58
AGUA CON GAS 500CL	1,00 €	0,23
GASEOSA 500CL	1,00 €	0,23
BEBIDA ENERGETICA BOTE 33CL	1,80 €	0,12
BEBIDA ISOTONICA BOTE 33CL	1,50 €	0,23
AGUA MINERAL 1,5 L	1,10 €	0,47
PATATAS FRITAS 32 GR	1,00 €	0,44
CALLOS MADRILEÑA 250GR	1,50 €	0,35
TORTILLA DE PATATA UNIDAD	5,00 €	0,58
PINCHO TORTILLA 200GR	1,30 €	0,47
CHORIZO FRITOS RACION	3,00 €	0,28
ALITAS DE POLLO 4 unidades	3,30 €	0,09
MORCILLA RACION	3,00 €	0,09
SALCHICHAS 2 UNIDADES	2,00 €	0,09
ALBONDIGAS EN SALSA 5 Unidades	3,30 €	0,12
HUEVOS ROTOS CON JAMON 2 Unidades	5,30 €	0,23
OREJA A LA PLANCHA	4,80 €	0,12
CALAMAR ROMANA 200 GR	2,00 €	0,23
EMPANADA UNIDAD	1,50 €	0,35
CROQUETAS 6 UNIDADES	1,50 €	0,23
JAMON SERRANO 100 GR	3,00 €	0,23
QUESO MANCHEGO 150 GR	3,00 €	0,23
HAMBURGUESA 120GR	1,50 €	0,35
BOCADILLO 80GR BACÓN	2,00 €	0,28
BOCADILLO 80GR BACON CON QUESO	2,20 €	0,28
BOCADILLO 80GR SALCHICHAS	2,00 €	0,28
BOCADILLO 80GR JAMON SERRANO	2,20 €	0,28
BOCADILLO 80GR CHORIZO FRITO	2,00 €	0,37
BOCADILLO 80GR TORTILLA DE PATATA	2,00 €	0,47
BOCADILLO 80GR TORTILLA FRANCESA	2,00 €	0,35
BOCADILLO 80GR TERNERA	2,20 €	0,23
BOCADILLO 80GR LOMO	2,00 €	0,47
BOCADILLO 80GR CALAMARES	2,20 €	0,23
BOCADILLO 80GR QUESO	2,00 €	0,23
MONTADO 60 GR ATUN Y PIMIENTO	1,40 €	0,47
MONTADO 60 GR LOMO	1,60 €	0,35
MONTADO 60 GR QUESO MANCHEGO	1,40 €	0,23
MONTADO 60GR T. FRANCESA	1,60 €	0,35



MONTADO 60GR SALCHICHAS	1,60 €	0,35	
MONTADO 60 GR J. YORK Y QUESO	1,50 €	0,35	
MONTADO 60GR BEICON	1,40 €	0,35	
MONTADO 60 GR J. SERRANO	1,50 €	0,35	
MONTADO 60GR T. PATATAS	1,40 €	0,47	
MONTADO 60GR DE TERNERA	1,60 €	0,35	
PULGA 30GR QUESO MANCHEGO	1,10 €	0,35	
PULGA 30GR BEICON Y LOMO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR J. SERRANO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR JAMON Y QUESO	1,20 €	0,35	
PULGA 30 GR TORTILLA PATATA	1,00 €	0,35	
PULGA 30 GR ATUN Y PIMIENTO	1,00 €	0,35	
SUPLEMENTO TOMATE TRITURADO	0,30 €	0,12	
SUPLEMENTO QUESO/PIMIENTO	0,30 €	0,12	
SUPLEMENTO MANTEQUILLA/MERMELADA/ACEITE/KETCHUP/MAYONES	0,20 €	0,12	
CROISANT JAMON QUESO PLANCHA	1,60 €	0,23	
SANDWICH MIXTO PLANCHA	1,60 €	0,23	
SANDWICH CUBANO J. york, queso y huevo plancha	1,90 €	0,12	
SANDWICH VEGETAL 50GR	1,60 €	0,35	
YOGUR UNIDAD	0,70 €	0,12	
COPA DE HELADOS	2,20 €	0,12	
HELADO TIPO CORNETE	1,50 €	0,23	
TARTA HELADA	2,30 €	0,12	
FLAN UNIDAD	1,30 €	0,12	
BOMBON HELADO	1,50 €	0,12	
ALMENDRAS	1,40 €	0,12	
CACAHUETES	1,00 €	0,12	
GUSANITOS	1,00 €	0,12	
CORTEZAS	1,00 €	0,12	
CHOCOLATINA	1,90 €	0,12	
CHICLES	1,00 €	0,05	
FRITOS	1,00 €	0,12	
GAZPACHO 33CL	1,50 €	0,35	
PLATO COMBINADO 1 (PELLUGA DE POLLO PLANCHA, 3 CROQUETAS, 3 EMPANADILLAS Y PATATAS FRITAS)	5,10 €	0,44	
PLATO COMBINADO 2 (3 CINTAS DE LOMO, ENSALADILLA RUSA Y PATATAS FRITAS)	5,30 €	0,44	
PLATO COMBINADO 3 (ENSALADA CON QUESO Y PICATOSTES, PECHUGA DE POLLO PLANCHA)	5,30 €	0,44	
PLATO COMBINADO HIPOCALORICO (PRINCIPAL DE PROTEINA, GUARNICIÓN DE VERDURA Y ENSALADA)	6,00 €	0,44	
PLATO COMBINADO PARA CELÍACOS	10,00 €	0,27	

1.2. Precio de los menús en restaurante y comedor:



OBJETO	PRECIO MÁXIMO IVA INCLUIDO	FACTOR DE PONDERACIÓN	PRECIO UNITARIO OFERTADO (IVA INCLUIDO)
MENÚ COMIDA O CENA BASAL PARA EMPLEADOS HCD	8,00 €	10	
MEDIO MENÚ COMIDA O CENA PARA EMPLEADOS HCD	4,00 €	6	
MENÚ DESAYUNO PERSONAL DE SERVICIO HCD	3,00 €	6	
MENÚ COMIDA O CENA BASAL PERSONAL DE SERVICIO HCD	8,00 €	10	
MENÚ COMIDA BASAL PARA VISITANTES	10,00 €	4	
MENÚ CENA BASAL PARA VISITANTES	8,00 €	2	
MEDIO MENÚ COMIDA O CENA VISITANTES	5,00 €	2	
MENÚ COMIDA PARA CELIACOS	8,00 €	0	
MENÚ CENA PARA CELIACOS	8,00 €	0	
MENÚ COMIDA HIPOCALÓRICO O DE RÉGIMEN	8,00 €	0	
MENÚ CENA HIPOCALÓRICO O DE RÉGIMEN	8,00 €	0	

3. Horas de camarero a disposición del centro:

4. Acreditación de toma de muestras y de análisis en laboratorio:

RESUELVO



Modificar las cláusulas 14 y 16 del Pliego de Cláusulas Administrativas particulares.

La presente Resolución no agota la vía Administrativa y contra la misma podrá interponerse Recurso de Alzada en el plazo de 1 mes, a contar desde el día siguiente a que sea efectiva la presente notificación, ante el Excmo. Sr. Secretario de Estado de Defensa, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de Octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Madrid

El Coronel de Intendencia del E.T. Jefe de la Jefatura de Administración
Económica de la IGESAN
(Por delegación de facultades Orden DEF/1653/2015)